

El passat dia 18 de maig, Dia Internacional del Museu, en l'acte commemoratiu organitzat pel Museu de Mataró i pel Museu Arxiu de Santa Maria, Enric Subiñà i Coll, llicenciat en història i membre de l'equip del Museu Arxiu de Santa Maria, pronuncià la conferència que tot seguit transcrivim.

NOTES SOBRE L'AGRICULTURA DE MATARÓ A L'ÈPOCA MODERNA VISIONS DELS CONTEMPORANIS

L'objectiu principal d'aquest treball és intentar de fer una aproximació del que era el camp mataroní entre el segle XVI i inicis del segle XIX. Evidentment, a voltes, defugirem una mica de l'àmbit estrictament mataroní per abraçar altres poblacions del Maresme, sobretot les més properes. Cal tenir en compte que fins al 1840 el terme d'Argentona arribava al mar per la riera homònima, i s'acostava molt al que avui és la ronda Barceló.

La primera visió no la donarem nosaltres, sinó que la recollirem dels contemporanis que van escriure i van descriure la vila de Mataró i les seves rodalies, i ens van deixar una informació molt útil sobre l'agricultura d'aleshores.

El primer testimoni és del qui fou rector de Santa Maria entre el 1631 i 1638, Pere Folquer.¹ En descriure Mataró, comenta que «té 40 cases fora muralla, en lo terme de Sant Miquel de Mata, veïnats de Valleix, de Cirera i Traià, que tot és parroquia de Mataró. La vila és apasible, està en pla, té bon cel, los aires sans, los fruits aventatjats i los vins superiors al de altres terres. Té cinch caños d'aigua de font repartits per les places d'ella. Té una acèquia d'aigua que baixa de la que sobra de dos molins fariners, que estan a dos tirs de mosquet fora la vila.»

Posteriorment, a finals del segle XVII, el pagès de Santa Susanna, Francesc Gelat, ens parla de la varietat dels conreus. Junt amb la trilogia mediterrània, blat, vinya i olivera,² també hi apareixen productes d'horta, fruiters, faves, llobins, tarongers... A més, ens recorda que les dificultats meteorològiques i naturals al camp hi han estat sempre.

«Primo en aquest any 1687 an vingut en esta província de Catalunya gran multitud de llagostas, y en est plan de Pineda són entradas vui, als 26 de juliol de dit any, i eran ab tanta abundància, que causava espantament, de tal manera que, quant eran posadas an terra, cobrian la terra y, quant volavan, apareixia que tapavan al sol, y eran un poch rogas, i eran de tal calidat que a la nit estavan posadas en terra i, en picant un poch lo sol, se axecavan volant y anavan mol altas. Y se mengavan lo blat y tota cosa verda que y avia per los camps. Era una cosa que, per no aver-o vist ningunas personas, per vellas que fosan, causava gran admiració.

Memòria de mi, Fransisco Gelat, com en aquest any de 1709, allí als primers de janer comensà a fer un fret molt tremendo, que féu uns vuit dias que de dias i de nits, crec que sempre glasava. Lo fret que féu se pot considerar, que la Tordera i rieras tot era glasat, encara que i agués dos palms d'aigua en gruxa.

Després d'exos dias caigué una nevada allí, un tant seca, que loego se glasava. Al fin, era un fret que no i avia vellès que aguesen vist un semblant, de tal manera que, ab dita neu, vingué tanta moltitud de ausells que los ànechs se posaven a ramats per lo pla de Pineda; de bacadas n'ia avia moltes, fins ocas a ramats se'n posaven per lo pla. La gent [en] mataven cosa que pasmava. D'aquí se pot considerar quin era lo fret; las favas primarencas tot a mort, que se n'an cullidas pocas. També matà molts llobins, que casi no n'an collits; los blats majorment, los més tarts los matà molt, que quedaren molt clars, que pensàvem que no colliríam res, però Nostre Sr. à proveit en tanta manera que, en comensar-se a ascalfar lo temps, ploqué un poch i s'i remetèran uns blats sensa una erba, ni menos gens de cugula, que al fret o avia mort tot. Ab que ai a agut una añaada de blat admirable, majorment las terras dolentas era millor. La rahó que creian que u feia era perquè a plogut molt poc i que las terras dolentas quant menos se rentan millors són; de tal manera que per las terras millors i avia uns bladets que tot just arribaven a genoll, que creïam que colliríam poch blat. I feran moltes profesons i pregàrias per pluja i Déu nos donà una poca de aigua. Al fin avem collit la marsè de Déu, que jo, de mon recort, no avia collit mai tant de blat en nostra casa com aquest any.»

Un altre testimoni de l'època és el de mossèn Jaume Avellà, que s'estava en el mas Sala d'Arenys de Munt.³ És interessant perquè ens descriu el dany ocasionat per fenòmens meteorològics a Mataró:

«Nota que als 9 de maig de 1691 ha fet una gran pedregada, que ha fet un gran dany principalment en Valldeix, Mata, Sant Vicenç y

molta part del terme d'Arenys, Vallgorguina, St. Celoni, que ha malmesos los blats i vinyas, que durà a acabar-se de fondrer més de dos dias.»

Posteriorment, i ja entrat el XVIII, tenim el testimoni de diversos viatgers que passaren per la nostra població. El testimoni més interessant fou el de l'anglès Joseph Townsend, que passà per Mataró a l'entorn del 1786.⁴

«A tot arreu de Catalunya hom admira, a cada pas, la laboriositat dels seus habitants, els quals, treballant de sol a sol, fan fèrtil una terra que, per la seva natura —exceptuant la vinya— és d'allò més improductiva. Però quan hom ve a Mataró resta totalment encisat. Les masies són jardins, dividits cadascun en bancs aproximadament de quatre peus d'amplària, amb un regueró per al pas de l'aigua entre banc i banc. Cada masia compta amb la seva sínia, una espècie de bomba de cadena, que per la seva extrema simplicitat sembla haver estat una invenció de l'antiguitat més remota. Per mitjà d'aquesta màquina, cada matí extreuen del pou una quantitat d'aigua suficient per al servei del dia, i al vespre la distribueixen a cada feixa, segons la classe de la plantació. Els safareigs dels quals treuen l'aigua tenen vint, trenta i fins i tot quaranta peus quadrats, i tres peus d'alçària des de terra, amb una pedra posada a la paret, inclinada vers l'aigua, per tal que les dones hi puguin rentar i picar-hi la roba. El sòl és tan lleuger, no essent altra cosa que sorra de la descomposició del granit, que poden llaurar-lo amb dos bous o un cavall, o simplement amb una mula; però amb l'ajuda de l'aigua esdevé fèrtil i produeix en un mateix punt de conreu, blat, vi, taronges i olives. Com a tanca planten l'atzavara.»

També un altre anglès, Arthur Young, escrivia el 1787:⁵

«Una vall de dues o tres milles d'amplària i que connecta amb una obertura entre muntanyes; mongetes sovint sota el blat de moro; però la collita, molt escanyolida i no se'n treu cap profit. Bonics tarongers d'una alçada de vint peus; troncs gruixuts i d'unes copes espesses, rodones i ombrívols. Tota la vall abans de Maturó (Mataró) és ben cultivada. Hi ha molt d'alfals, i cosa curiosa que jo no havia vist mai, és que tenen uns cubells especials per a transportar les latrines i les orines als camps.

Capçalera de la llibreta dels alous del rector de Santa Maria de Mataró, any 1778.

A més del traginer i del cavall amb les sàrries, s'hi observa una papallona, un conill, una oca i una abella.

MASMM. Arxiu del rector, plec núm. 23.



Mataró és una gran població, ben edificada amb cases blanques i netes; els carrers es creuen els uns amb els altres en angle recte; se n'apareix com a extraordinàriament laboriosa; alguns telers de mitges; puntaires a cada porta. Totes les cases tenen una gran entrada que serveix alhora com a porta i com a finestra de l'estada, cosa que demostra la classe de clima que deuen tenir. Em reca afegir ací que l'ocupació de cercar-se mútuament els polls al cap la dominen bé.

El cànem produeix deu quintars per jornal. Les vinyes donen tres, quatre i cinc càrregues de vi per jornal; altres terres que no són de regadiu, a 100 i a 150 lliures. Durant més d'una llegua, sorra i ceps, poc altre conreu; la vall té dues milles d'amplària i el sòl de sorra i graves fines; el venen a 150 lliures espanyoles el jornal. Als turons prop del mar, ceps; muntanyes cultivades d'una manera deficient, gairebé fins al cim; però és molt poc aprofitat. Cases escampades d'ací i d'allà.»

El darrer testimoni que tenim és el del mestre veler mataroní Pau Andreu, de finals del XVIII. Ens aporta, tal com direm posteriorment, moltes dades interessants del camp mataroní, bàsicament perquè era el procurador del seu cosí el senyor Boter, propietari de les hortes que avui s'anomenen les Cinc Sènies.

UNA MICA D'HISTÒRIA AGRÍCOLA DE MATARÓ

El camp català iniciava el segle XVI amb les conseqüències del conflicte remença i la sentència arbitral de Guadalupe, que eximia els mals usos, el principal la remença o l'adscripció a la terra. Tot girava entorn d'un element central, el mas, nucli de l'explotació agrària, i amb un edifici característic, la masia. Perquè això funcionés i es pogués assegurar la consecució, el dret català s'encarregà de subministrar figures claus com ara l'heretament (la figura de l'hereu), les legítimes (la quarta part de l'herència, a repartir entre tots els germans, inclòs l'hereu), els capítols matrimonials, el temible intestat (morir sense testar),...

Mataró s'havia alliberat el 1480 del domini senyorial del baró Pere Joan Ferrer, i es posà en mans del rei. Com molt bé es pot suposar, en el segle XVI l'agricultura era la principal activitat de Mataró i la que ocupava més homes. La ciutat iniciava el segle amb cent trenta-quatre focs que equivalien a uns set-cents habitants, i seguí així fins, almenys, al darrer terç del segle, en què ja s'arribava a mil cinc-cents habitants, per finalitzar-lo a dos mil cinc-cents habitants. En un segle la població havia més que triplicat.

A Mataró, deixant de banda l'explotació del boscos dels quals s'extreia fusta, llenya, carbó i pinyons, les collites de cereals eren deficitàries i no abastaven per a tot el consum local, no així les lleguminoses. En canvi, la vinya era molt excedentària. A Mataró, el 1572 es colliren 7.500 càrregues de vi (una càrrega equivalia a 121 litres), fet que possibilitava una gran comercialització. Sols el 38,5% del vi collit procedia de pagesos de veïnats. Se n'exportava molt, gairebé una tercera part.

En el terme es documenta la recol·lecció de cireres, prunes, albercocs i raïms. També, i en major mesura, blat, faves i cigrons. D'aquests dos últims productes, sembla que hi havia grans conreus. També destacava l'horta, molt poc extensa, però que donava força fruits. Igualment es troben alguns conreus de taronges, ametlles, nous i oliveres. I, quant als llegums, destaquen pèsols, llenties i fesols. Prova de la importància del món agrícola, és l'existència de la primera guàrdia municipal de Mataró, els banders —guardes rurals—, encarregats de fer complir les disposicions del Consell de la vila per a la protecció dels camps, amb la imposició de *bans o penes per als infractors, principalment per agafar fruits, o per pasturar bestiar en camps que no fossin propis*.

El segle XVII marca l'inici del relleu del camp mataroní. La població no parava de créixer, arribaria a uns tres mil cinc-cents habitants a mitjan segle i a uns cinc mil a la fi. El camp es va transformant, sobretot pel que fa a la possessió de la terra i a les grans roturacions. El que hem explicat sobre el naixement del pairalisme —capítols matrimonials, hereu— provocà un endeutament pagès, sobretot per poder dotar les filles, en casos de mort prematura, quan el mas quedava en mans de tutors, per les guerres —la dels Segadors—, els terços... I en funció d'això el capital mercantil anava penetrant en el camp. Molts mercaders esdevindrien grans possessors de peces de terra; alguns eren antics pagesos enriquits, els Tarau, Seguí, Portell... Al segle XVII era corrent de fer contractes pels quals el pagès arrendava una peça de terra a un mercader, qui l'hauria de plantar de vinya durant quinze o vint anys, i posteriorment li venia a carta de gràcia; amb això s'aconseguia doble rendibilitat però es perdia el domini útil, que s'havia de recomprar.

L'aigua era molt important i valuosa, com ho és ara. L'aigua —fonts, mines, torrents, rius...— era jurídicament del rei. En la documentació s'endevina una notable abundància de recursos hídrics. Tal i com ens deia el rector Folquer, a Mataró hi havia dos molins fariners que aprofitaven

l'aigua subàlvia de la riera de Valldèix. També n'hi havia un de vent al turó de Pendís, l'actual parc de can Boada. El curs d'aigua més important de la zona era la riera d'Argentona que, segons autors contemporanis, sembla que fluïa de forma ininterrompuda durant la major part de l'any. Per això, al sector que va des de Traià al mar hi havia quatre molins (Saborit, Mateves, Gual i Jofre). La situació geogràfica de Mataró, pel que fa a l'abastament d'aigua, era immillorable; l'aigua s'extreia del peu dels turons i disposava de suficient pendent per ser canalitzada fins a les fonts de la ciutat.

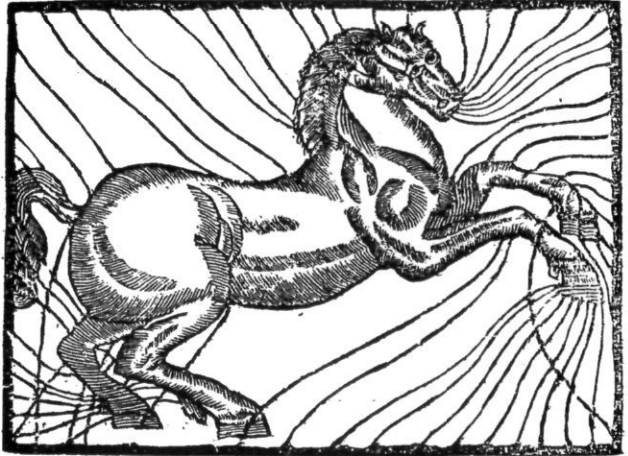
Els masos del segle XVII s'arrendaven a parcers a parts de fruits, ordinàriament a mitges, per assegurar els interessos de l'arrendador.

El vi seguia essent, amb molta diferència, el conreu més important del terme, creixent espectacularment el nombre de càrregues recollides. Amb la pujança del vi també prenia protagonisme el seu derivat, l'aiguarent. Des de finals del segle XVI se'n té alguna notícia escadussera. Bàsicament es fabricava a casa. En un inventari del mas Cabanyes d'Argentona, del 1588, trobem esmentat un alambí.⁶ És, però, el 1693 quan uns mercaders de Barcelona instal·len la primera fàbrica. Per establir la importància de la vinya, direm que a mitjan segle representava almenys la meitat de la superfície total del terme.

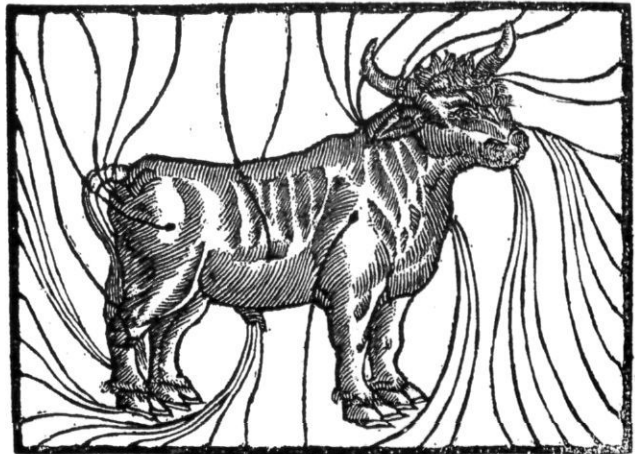
Enmig de la vinya s'intercalaven altres conreus per millorar la rendibilitat de l'explotació. Solien ser oliveres i sobretot llegums, cigrons, lleties, faves, pèsols...

La terra campa —cereal i lleguminosa—, no era molt important. Les hortes anaven en puixança, tot i que no eren significatives. En solien tenir tots els masos per al consum propi, i n'hi havia alguna prop de les muralles de la ciutat, de petites dimensions, que aprofitava l'aigua que provenia dels molins, conduïda mitjançant recs. A part de verdures per a consum propi, eren abundants els cítrics, tarongers i llimoners. Es constata una gran puixança del comerç mataroní dels tarongers. Les explotacions de fruiters, nogueres, cirerers, figueres, pereres, pomeres... no semblen importants. Els productes més esmentats són alls, ametlles, blat, cànem, carbasses, cebes, cigrons, faves, figues, garrofes, glans, lli, llobins, mestall, nous, oli, olives, pinyons, safrà, veces,...

La ramaderia havia minvat força des del segle anterior. En les masies solia haver-hi algun animal de tir i de bast, bous, mules o matxos,



Cavall. Gravet del segle XVIII.
Del *Llibre dels secrets d'agricultura* (1617),
obra de fra Miquel Agustí, edició castellana de 1762.



Bou. Gravet del segle XVIII.
Del *Llibre dels secrets d'agricultura* (1617),
obra de fra Miquel Agustí, edició castellana de 1762.

alguna vaca, porcs i aviram. De ramats d'ovins o caprins, no n'hi havia gaires, ja que la proliferació de les vinyes havia pres molts espais de pastura.

Si, com hem dit, el segle XVII marca l'inici del relleuament mataroní, el segle XVIII és el de la gran consolidació. A l'inici del segle, demogràficament, Mataró és la segona població catalana en nombre d'habitants i, tal com diu Pierre Vilar, feia ombra a la mateixa Barcelona. Però després de la guerra de Successió, s'aturarà en certa manera l'impressionant creixement econòmic i demogràfic, tot i que la població es doblarà durant la centúria per arribar a prop dels deu mil habitants a finals de segle, essent la cinquena població catalana en nombre d'habitants. El Maresme era a inicis del segle la regió catalana més densament poblada.

A partir del 1760 es torna a viure un període daurat. Mataró, al segle XVIII, passa d'una economia

agrària, amb la comercialització del vi i derivats, a una economia basada en el comerç tèxtil, seda i cotó, dirigit fonamentalment a Amèrica.

El 1747 es diu que:⁷

«La cosecha única de esta ciudad, de que se puede extraher parte, es la del vino, de cuyo fruto se percibirá, unos años con otros, unas ocho mil y quinientas cargas, cuyo precio también, unos años con otros, computado el bueno con el inferior, será el de veinte y cinco reales de ardites catalanes por carga [...]. La de trigos se reducirá a quinientas quarteras, por cuyo precio, por haver mucho del de inferior calidad, será unos años con otros, el de veinte y cinco reales [...]. La de avas, sevada, judías, azeyte, y demás frutos de que necessita la ciudad para su abasto, no se expresa por su modicidad número alguno, ni menos sus precios, por no poderles vender ningún cosechero, sí que toda la provisión viene de afuera.»

En canvi, queda palès el 1799,⁸ quan es diu que «Una regular cosecha de vino, una porción de manufacturas, y un poco de trigo, son las producciones de esta ciudad. Sus manufacturas van a América, sus vinos parte al mismo destino, y parte al extranjero, y sus granos son tan escasos que alcanzan apenas para el consumo de dos meses.»

Analitzant les dades del cadastre de 1757, veiem que a Mataró la terra estava repartida de la següent manera: el 37% era vinya, el 30% bosc, el 5% cereals, el 4% oliveres, el 3% horta i el 20% restant era erm. La terra estava molt repartida, concretament en quatre-cents setanta-cinc propietaris, dels quals gairebé la meitat tenien menys d'una hectàrea. Tot i amb això, quinze propietaris tenien el 30% de la terra. Les hortes proliferaren molt durant la segona meitat de segle, amb moltíssims establiments d'aigua per part de la Batllia General de Catalunya. Així, el nombre d'hortolans passà de vint-i-sis el 1716 a seixanta-vuit el 1775.

Cal especificar que el terme d'Argentona, a l'època, com ja hem dit, comprenia tot el Rengle i el pla d'en Boet, zones amb gran majoria d'hortes, fet que justifica el baix percentatge dels hortolans mataronins. Normalment les hortes estaven en mans de mercaders i comerciants que les arrendaven.

Un exemple és l'arrendament del mas Mataró, situat sobre l'actual Camp Municipal de Futbol, més amunt de les Caputxines, fet el 1782 pel notari Antoni Bonaventura Mataró.⁹ L'arrenden per quatre anys i quatre collites, a un negociant de Mataró, sota pactes com aquests:

«Me reservo el dret de poder tallar qualsevol alzina o oliver de la terra.

Serà de obligació de l'arrendatari de cultivar totes les vinyes de la referida heretat a ús i costum de bon pagès, podant-las, cavant-las, magencant-las i remagencant-les en son degut i acostumat temps.

Serà facultatiu de l'arrendatari de valer-se dels cups, botes, premsas i demés arreus del seller de ma casa en esta ciutat.»

L'hereu del propietari anterior, Joaquim Rafart Soler i Mataró, el 1805 arrenda una horta per sis anys a dos hortolans, amb aquests pactes:¹⁰

«Los arrendadors deuran pagar las dos diadas de agua de riego de la dita horta de la que tinc concedida dels molins fariners per l'ajuntament.

Deuran cuidar las tancas i los arbres de dita horta bé i degudament, i reemplaçant aquells que durant dit temps tal vegada se moriran.»

Finalment, l'arrendament d'una horta de Premià ens pot servir per imaginar com serien les noves hortes d'aquell temps. Jaume Derrocada i de Llança, cavaller, el 1757 arrenda l'horta per quatre anys, amb aquests pactes:¹¹

«Dit arrendatari haurà de pagar quiscun any tots los gastos se referiran a la manutenció de les bombes de dita sinya.

Deurà conservar la casa i recs se troben en dita propietat i en cas de descomposició refer a sas costas.

Me reservo un quarto de dita casa i lo empriu de la cuina, a cas vulla pasar algun dia per via de recreo.

Deurà plantar quiscun any, en los paratges menos danyosos, dos llimoners, dos tarongers agres, dos tarongers de xina, sis perers i deu moreres, estas per les boras del torrent, pagant-li l'arrendatari els plansons.»

La formació de noves hortes va comportar l'edificació de les masies necessàries per a l'habitació dels hortolans i els serveis agrícoles. Són d'aquella època les de les Cinc Sènies i moltes del pla d'en Boet, aleshores terme d'Argentona.

Un molt bon exemple era el cas del comerciant Jacint Boter, que residia a Madrid. Boter faria construir una casa-torre en una peça de terra hortiva que tenia a Cabrera de Mar, al lloc dit les Ribes, molt a prop de la riera d'Argentona.¹² La casa es va començar a construir el 1752 i s'acabà el 1754, costant més de dues mil lliures. El contracte és molt interessant, ja que ens detalla totes les tasques que es van fer en la construcció de la casa, que tindria tres còssos:



Casa-torre Boter.
Fotografia Enric Subià.

«...esto es obrir fonaments y fer las primeras parets fins a sostre, eo, a primer sostre... en acabar de fer de nova de ple primer sostre en amunt fins a la conclusió total de parets y teulada, esto es, fer totas las parets de dit primer sostre en amunt, tant foranas com de dintre casa, fer escalas, finestras, forn, una cuyna, y una necessaria en lo dalt de dita casa, dos ximeneas, una baix y una dalt, posar fogons en ditas cuynas, enrejolar tota la dita casa y cubrirla de teulada, posar y assentar marchs, portas y finestras, y fer una alcova y escriptori en lo quarto que dona sobre lo estudi del canto de solixent y migdia de dita casa, rebrater o rebossar totas las ditas parets de dita casa, dintre y fora, y enlluhirlas y tambe enblancarlas de pinsell en lo dins de dita casa, fer un pou per traure aigua en lo pati de dita casa, fer un portico des de terra fins al primer sostre ab sa barana de rejola de pla y en ella posar una estampa de St. Isidre ab rajolas de Valencia, ab sos archs en tot lo devant de dita casa, fer un safareig media sota del pati de dita casa, y una clausura de paret de rejola de pla y fonaments de pedra y morter en la part de solixent de dita casa.»

Un altre cas era el del comerciant Salvador Janer, que el 1757 farà passar de vinya a horta una peça de terra al pla de Sant Simó, «replanant dita pessa de terra, fent los saltants i demés necessaris per posar-la corrent per horta, a qual fi s'ha de fer nova casa per habitació del hortolà i recaudació de fruits, pou o nòria ab sa bassa». ¹³ Aquesta operació li costà 152 lliures —un paleta cobrava mitja lliura diària—. Posteriorment farà construir casa, gastant-se 1.000 lliures més. Aquesta casa actualment és el Palmer, al costat de Sant Simó.

L'aigua era indispensable per convertir en horta una terra de secà. Amb aquesta finalitat es feien mines i molts recs per conduir aigua. Eren unes obres molt costoses.

Pau Andreu, a l'època, explica com era de difícil trobar bons hortolans. ¹⁴ «Quan se tenen bons hortelans que cuidan bé de las terras, es menester guardar-los, que res pert més las hortas que lo mudar de hortelans, y pensia que per lo present no son encara hortas de poderne traurer 140 lliuras».

Els millors anys del vi foren a mitjan segle XVIII, amb gairebé deu mil càrregues. A finals de segle un seguit de males collites va provocar que els propietaris cedissin les vinyes a parceria, ja que els jornals al camp eren molt alts, gairebé com els d'un paleta. Es roturaven moltes terres que es convertien en vinyes, a vegades a mans del propietari o a vegades per a establiments. Un exemple de fer-ho a càrrec del propietari és el del comerciant Jaume Dorda, que el 1804 fa passar una peça de terra de dues hectàrees a vinya amb garrofers, prop del castell d'Onofre Arnau. ¹⁵ Entre els diferents comptes destaquem:

«Per lo treball de plantar 6 millers de malloles al cap de munt de la propietat, que per ser terra rocosa i aspre es cobra a 18 lliures lo miller.

Per lo treball de plantar 10 millers de seps en terreno seguit i regular, a 11 lliures...

Per lo treball de fer las rasses convenients per la conservació de las plantadas, una rasa gran per rebre totes les aigües de les demes rases i conduir-les al torrent.

Per la compra de 32 plançons de garrofers a Tiana i los ports fets per los carreters.

Per lo import de 2 pales de ferros que se compraren i posaren en dita plantada.»

L'altre cas és el de Gertrudis Massot Portell i Fogueres, propietària de can Portell de Valldeix i de can Fogueres, que estableix en emfiteusi —cessió del domini útil a canvi d'una pensió anual perpètua— una peça de terra erma, prop de can Portell de Valldeix, a un bracer. ¹⁶ En aquest cas els pactes van ser:

«Lo sobredit tros de terra millorareu en 6 anys propvinents a vostres gastos i degau plantar vinya de ceps de bona planta.

Tots los raims o verema que nostre sr donarà (exceptuant los raims de penjar) degau vos en lo temps se veremarà aportar-los i tragar-los a vostres propis gastos en la casa de mi dita establient anomenada d'en Portell de Valldeix, ... obligant-me de donar-vos a vos cups i premses de franc... de 7 parts de raig de cup 2 per l'establient.

Dels raims de penjar o qualsevol altre fruit i llegums haureu de portar a ma casa situada fora les muralles de dita ciutat anomenada den Fogueres, i de 7/2 parts.»

A finals de segle s'imposen els contractes a rabassa morta, com el que el 1782¹⁷ va fer Maria Dori de Cirera, actualment ca l'Oliva, «per millorar i en manera alguna no deteriorar, sino per tenir i posseir tant quan duraran i fructificaran los primers serments plantadors en lo tros de terra que luego se designara, i no altrement, que vulgarment se diu a rabassa morta...»

Es tractava d'una peça de terra amb pins, i els pactes van ser:

«Dega millorar lo dit propietat i en lloc de cens me pagarà parts anuals de tots los fruits. A saber-se de la verema de 5/2 i del blat de 6/2.

Que en los tres primers anys de mallolatges dega pagarme parts de llegums farà, de 6/2. Si passats dits 3 anys voldrà fer llegums posant-hi fems quedarà lliure de pagar, però si no en posa de 6/2.

Tindrà obligació de batre anualment en la era de mon mas Dori, havent de quedar tota la palla per nos, a excepcio de la de pesols i fesols.

Li serà facultat de tenir 40 anys i no més.

Entrada un parell de pollastres.»

Al segle XVIII el blat continuava essent escàs i, per això, s'havia d'importar d'Aragó, Tarragona, Holanda, Sicília,...

Els importadors solien ser els grans comerciants de la ciutat. Un exemple interessant és el de Josep Matas, que el 1713 firma un contracte amb el superintendent del Principat per abastir les tropes de l'exèrcit reial amb 30.000 quarteres de blat, que podien ser desembarcades a Mataró o bé a Barcelona.¹⁸

En aquell moment hi havia tres molins a la ciutat, i el cereal s'havia de moldre obligadament allí. De totes maneres, també se'n duia a moldre a Argenton, ja que era més barat, tot i que qui ho

feia s'exposava a la confiscació del producte. Per aquest motiu Manuel Llauder, cap al 1795, construïria un molí al costat del torrent del Morets, i el seu fill Josep Francesc un altre, el 1823, a la torre Llauder.¹⁹

A finals de segle hi va haver polèmica entre l'olivera i el garrofer. L'olivera feia anys que era poc productiva, i es va tendir a substituir-la per garrofers. Pau Andreu deia que «lo garrofer és arbre de major utilitat al dia que los olivers, que molts los arrancan per lo poc profit que donan, tant per no assentar-se las añadas de las olivas, com per lo costós que és collir-las». Tres anys després deia «que en Mataró se donan a arrencar los olivers per fer garrofers, que és lo arbre que dóna més fruit al dia, tant per l'estimació que té lo fruit, com per lo poc que costa de recullir. Ningun parcer se ha volgut desocupar en aprofitar las olivas, per ser pocas, y no podia lo oli pagarlos lo treball.»²⁰

Els productes que es cultivaven a les hortes eren molt variats, similars als que es cultiven avui dia. Un molt bon exemple d'això el trobem a Arenys de Munt, al mas Sala, que era on estava mossèn Jaume Avellà. Mercès a un plànol del 1853,²¹ podem comprovar que com a prova van plantar ametllers, faves de Mazagan i de Windsor,

LIBRO
DE LOS SECRETOS
DE AGRICULTURA,
CASA DE CAMPO,
Y PASTORIL:
 TRADUCIDO DE LENGUA CATALANA
 EN CASTELLANO
POR FRAY MIGUEL AGUSTIN,
*Prior del Temple de la Fidelissima Villa de Perpiñan,
 del Orden, y Religion de San Juan
 de Jerusalem;*
 DEL LIBRO, QUE EL MISMO AUTOR SACÓ
 à luz el año de 1617. y aora con addicion del quinto
 Libro, y otras curiosidades; y un Vocabulario de feys
 Lenguas, para declaracion de los vocablos de dicho Libro:
 y al fin de el se hallarán las materias de que el Autor
 trata; con una Rueda perpetua, para conocer
 los años abundantes, ò esteriles.

BARCELONA: En la Imprenta de MARIA ANGELA MARTI Viuda,
 en la Plaza de San Jayme. Año 1762.
*Vendese en su Casa, y en la de Teresa Piferrer Viuda, en la
 Plaza del Angel; y à sus costas.*

Portada del *Llibre dels secrets d'agricultura*,
edició castellana de 1762.

pèsols del Caballero, del Príncipe Alberto, bleda-rave de València i blanca ensucrada, col d'Holanda, col de Sant Benés, bròquil del Cabo de Buena Esperanza, bròquil tardà de Granges, bròquil blanc de Porthmouth, col gegant, Choupome blanc, api blanc sòlid i api colorejat sòlid. Són molts els productes d'horta que demostren que s'implantaren a la comarca de molt antic.

EINES

L'utilitatge del pagès consistia fonamentalment en l'arada, amb rella de ferro per a les tasques de llaurar, i un seguit d'eines per cavar i remoure la terra, aixades, fangues i arpiots. Les tasques de remoure l'herba, podar, tallar raïms o segar, també tenien les seves pròpies eines, forques, pales, podadores, falçons i falç. Malgrat tot, l'instrumental agrícola del segle XVII català no sembla gaire ric ni tampoc novedós.

Algunes de les eines més corrents durant el segle XVII a Mataró eren les aixades, les arpelles –similars a les aixades, però amb la fulla dividida i utilitzada per cavar vinyes i hort–, destrals,



«Roda perpètua per a saber els anys fèrtils...»
del *Llibre dels secrets d'agricultura*, edició castellana de 1762.

«Vocabulari» del *Llibre dels secrets d'agricultura*,
edició castellana de 1762.

480	Vocabulario			de seis Lenguas.			481
Castellano.	Catalán.	Latín.	Portugués.	Italiano.	Francés.		
1 Abrotano.	Broïda.	Abrotanum.	1 Abrotano.	Abrotano.	'Autonne.		
2 Abrojos.	Abriuills.	Tribulus.	2 Abrolhos.	Tribulo.	Macors.		
3 Acelgas.	Bledas.	Beta.	3 Acelgas.	Bietola.	Porree.		
4 Azufre.	Sofre.	Sulphur.	4 Inxofre.	Solfo.	Suffre.		
5 Azafrán.	Safrà.	Crocus.	5 Azafrán.	Zaffaranno.	Faffran.		
6 Adelfa.	Baladre.	Nerium.	6 Eloendro.	Oleandro.	Rofaje.		
7 Agrimonia.	Agrimonía.	Eupatorium.	7 Agrimonia.	Agrimonia.	Agrimoine.		
8 Agalla.	Gallas.	Galla.	8 Vugalhos.	Gaila.	Noix de Galle.		
9 Agarico.	Agaric.	Agaricum.	9 Agarico.	Agarico.	Agaric.		
10 Agraz.	Agràs.	Omphacium.	10 Agrazo.	Agresto.	Verius.		
11 Ajo.	All.	Alium.	11 Alho.	Aglio.	Ail.		
12 Ala.	Enula.	Helenium.	12 Ala.	Enola.	Aulnee.		
13 Albahaca.	Alfábega.	Ocimum.	13 Mangeticam.	Basilico.	Dubasilic.		
14 Alholvas.	Sinigrec.	Fenum Græcum.	14 Alfoivas.	Fieno Greco.	Senegre.		
15 Altramuces.	Llúbins.	Lupinus.	15 Framozos.	Lupino.	Lupins.		
16 Almendras.	Ametlles.	Amigdala.	16 Amendoas.	Mandole.	Amandes.		
17 Alcaparras.	Taparas.	Capparis.	17 Alcaparras.	Cappare.	Capres.		
18 Alamo blanco.	Albac blanch.	Populus alba.	18 Amieto.	Albero.	Peuplier.		
19 Alamo negro.	Arbre poll.	Populus nigra.	19 Amieto.	Albero.	Peuplier.		
20 Alvericoques.	Atbrecochs.	Præcocia.	20 Alvercoc.	Bacocha.	Abrioc.		
21 Alacrancs.	Efcorpins.	Esco. pio terrestris.	21 Alacraon.	Scorpione.	Scorpion.		
22 Alazor.	Safà bort.	Crocus silvestris.	22 Cartamo.	Zaffarano falvatico.	Suffran fauvaje.		
23 Aloeigos.	Festuchs.	Pistacia.	23 Fifticos.	Fiftachi.	Festuje.		
24 Alvayalde.	Blanquet.	Cerufa.	24 Alvayalde.	Biacca.	Cerufe.		
25 Almastiga.	Maltech.	Maltix.	25 Almeceg.	Mastic.	Mastic.		
26 Alfalfa.	Alfais.	Medica.	26 Alfafa.	Medica.	Foin de Borgonya.		
27 Algarrovas.	Garofas.	Siliquæ.	27 Alfarrowas.	Carobe.	Caronje.		
28 Amapolas.	Rosella.	Papaver erraticum.	28 Papolas.	Papavero falvatico.	Coquelicos.		
29 Anís.	Matafaluga.	Anisum.	29 Heradoce.	Anis.	Anis.		
30 Anagalide.	Anagalida.	Anagalidis.	30 Morriaom.	Anagalidis.	Matejeline.		
31 Apio.	Apit.	Apium palustre.	31 Apio.	Apio.	Ache.		
32 Araña.	Aranya.	Araneus.	32 Araña.	Ragno.	Araigne.		
33 Artemissa.	Artemeya.	Artemissa.	33 Artemissia.	Artemissia.	Armoyle.		
34 Arroz.	Arròs.	Oriza.	34 Arros.	Rice.	Du-Ris.		
35 Arrayan.	Murtra.	Myrthus.	35 Murta.	Murtella.	Meurte.		
36 Arbol.	Olivella.	Ligustrum.	36 Alfenheyro.	Olivella.	Taofne.		
37 Armuelles.	Espinacs.	Atriplex.	37 Armoles.	Trapefe.	Bonne dame.		
38 Avellana.	Avellana.	Avellana.	38 Avellam.	Noccibolle.	Noyfette.		

Castle.

Portu.

Cast.

Eh.

Portu.

eixobridores –eines per cavar al voltant del cep i fer un clot per aturar l'aigua de pluja–, entonegadores –segurament per plantar ceps–, forques, magalles, romanes, xapos –aixades amples que serveixen per cavar o arregar terra–.

LES TÈCNIQUES

La presència de grans combinada amb lleguminoses fa pensar en un cert ús intensiu de la terra i en l'existència de rotacions o almenys un ús de la terra un any per l'altre. El guaret, o sigui, deixar reposar la terra d'un any per l'altre, sembla que està en clar retrocés, per donar pas a la combinació grans-lleguminoses.

Per millorar la terra durant els segles xvii i xviii s'apliquen els fems, que són escassos i cars.²²

Un gran testimoni de les tècniques és el *Llibre dels secrets d'agricultura*, del 1617, escrit pel frare banyolí Miquel Agustí. Entre les moltes tècniques que esmenta destaquem la que dividia els anys en fèrtils i estèrils, donant símptomes per pressagiar cadascun d'ells. Les fases de la lluna marquen molt –i ens consta que encara avui són utilitzades–, les matances es fan en quart creixent, i la vinya es poda en lluna plena. En quart minvant es capen els animals i es seguen les collites. En lluna nova es femarà el camp i es collirà la fruita.

Per evitar les plagues d'insectes aconsella, seguint el grec Diòfanes, de prendre dos o tres ventres de xais, ben escorxats, i deixar-los en un clot del camp, on hi ha la plaga, coberts de fems; després de dos o tres dies es podrà per sorprendre totes les bestioles devorant les despulles, i es podrà exterminar-les fàcilment.

Pel que fa als fems, atribueix potències de major a menor. La del colom, la dels ases «que és la millor dels animals», la dels ovins, caprins i bovins. La darrera de la llista és la dels porquins, perquè és més càlida i crema la terra.

EL BESTIAR

Com he dit abans, el Maresme no era terra de bestiar. Analitzant diversos inventaris de finals del segle xvi d'Argentona, no s'hi troba cap animal del tipus oví. Bàsicament es tenia algun animal de tir o càrrega, algun porc i aviram. Però cal destacar que mentre can Cabanyes i can Pins tenien bons animals de tir, els pagesos Gual i Pujol no en tenien cap, per la qual cosa havien d'utilitzar-ne algun de deixat. Així mateix, només una casa sembla que podia obtenir llet, can Pins, que tenia dues cabres.²³

Enric Subiñà i Coll

NOTES

- 1.- Museu Arxiu de Santa Maria Mataró (=MASMM), *El memorial del rector Folquer*, edició festa de Santa Llúcia (Mataró 1983).
- 2.- A. SIMON TARRÉS, *Pagesos, capellans i industrials de la Marina de la Selva*. Ed. Curial (Barcelona 1993), pp. 65 i 68.
- 3.- SIMON TARRÉS, *Op. cit.*, p. 31.
- 4.- «Joseph Townsend: Viatgers del segle XVIII al Maresme» 2, *Fulls del Museu Arxiu de Santa Maria* núm. 13 (Mataró 1982).
- 5.- «Arthur Young: Viatgers del segle XVIII al Maresme» 5, *Fulls del Museu Arxiu de Santa Maria* núm. 16 (Mataró 1983).
- 6.- ENRIC SUBIÑÀ I COLL, «Societat i habitatge a Argentona a finals del segle XVI». Treball inèdit (1999).
L'alambí és un aparell de destil·lar, generalment de metall, que consisteix en un calderí amb una tapadora semiesfèrica, d'on arrenca el tub que condueix els productes de la destil·lació al refrigerant.
- 7.- F. COSTA I OLLER, *Mataró al segle XVIII*, Patronat Municipal de Cultura (Mataró 1988), p. 89.
- 8.- COSTA I OLLER, *Op. cit.*, p. 87.
- 9.- Arxiu de la Corona d'Aragó, Arxiu notarial de Mataró (=ACA, ANM), 952, notari Francesc Poy, foli 220 (29/11/1782).
- 10.- Arxiu Històric Comarcal de Mataró, Arxiu notarial de Mataró (=AHCM, ANM), notari Desideri Torras (7/6/1805), foli 278.
- 11.- ACA, ANM, 808, notari Josep Serra (14/9/1757), foli 70.
- 12.- ACA, ANM, 642, notari Josep Pintat (9/12/1754), foli 312.
- 13.- ACA, ANM, 808, notari Josep Serra (18/8/1757), foli 69.
- 14.- A. MARTÍ I COLL, *Cartes d'un mestre veler*, Premi Iluro 1966, p. 106.
- 15.- AHCM, ANM, notari Desideri Torras (7/5/1804), foli 201.
- 16.- ACA, ANM, 691, notari Esteve Font (5/6/1740), foli 76.
- 17.- ACA, ANM, 952, notari Francesc Poy (22/12/1782), foli 243.
- 18.- ACA, ANM, 436, notari Martí Simon (6/10/1713), foli 205.
- 19.- ENRIC SUBIÑÀ I COLL, «La Torre Llauder. La masia i els seus propietaris», *XV Sessió d'Estudis Mataronins*, Museu Arxiu de Santa Maria - Patronat Municipal de Cultura (Mataró 1999), pp. 89 i 91.
- 20.- MARTÍ I COLL, *Op. cit.*, p. 101.
- 21.- Biblioteca de Catalunya, fons Saudín, 150/13, «Plan Croquis de la Casa Sala y su huerto...»
- 22.- FRA MIQUEL AGUSTÍ, *Llibre dels Secrets de Agricultura Casa de Camp y Pastoril* (Barcelona 1617).
- 23.- SUBIÑÀ I COLL, «Societat i habitatge...»

BIBLIOGRAFIA

- CAMPS i ARBOIX, J. *Història de l'agricultura catalana*. Ed. Taber (Barcelona 1969).
- COLOMER, J.M. *Mataró al mil cinc-cents*. Premi Iluro 1967 (Mataró 1969).
- COSTA i OLLER, F. *Mataró al segle XVIII*. Patronat Municipal de Cultura (Mataró 1988).
- GIMÉNEZ i BLASCO, J. *Continuïtat i canvi a les estructures econòmiques de la Catalunya del segle XVII. Mataró, 1580-1710*. Tesi doctoral (Universitat de Barcelona 2000).
- LLOVET, J. *Mataró. Dels orígens de la vila a la ciutat contemporània*. Caixa Laietana (Mataró 2000).
- VILAR, P. *Catalunya dins l'Espanya moderna* (Barcelona 1964).